

au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **l'Asperge**
jus réduit à la betterave, pomelos, fromage de chèvre frais & bricelets au cumin
- **le Saumon**
crème vinaigrée au fenouil, shimeji, feuille de chou, poudre de champignons & pain brûlé
- **les ris d'Agneau***
des pâtes dites "Conchigliette", jus au citron confit, jeunes poireaux, cacao & grué
- **le Canard ***
polenta & céleri au jus de pourpier, mâche montée & jus aux oignons brûlés
- **la Tomme d'Aubrac**
sur l'idée d'une truffade :
pomme de terre & tomme d'Aubrac, crème de volaille* au persil & herbes du moment
- **l'Orange**
pâte sablée & pruneaux, sorbet orange, crème à l'amande amère & poudre d'orange épicée
- **la Rose**
marquise au chocolat, flan caramel au sésame grillé & feuille de lait à la rose

● **vert Olive 136 €**

● **rouge Cerise 96 €**

le menu, suivant sa couleur, est préparé & servi à l'ensemble de la table
les eaux plates et gazeuses de **CASTALIE** sont offertes et servies à discrétion

*Origine des viandes : France

● **violet Prune 36 € (menu enfant)**

notre menu pour nos jeunes convives de moins de 10 ans